

PROJET	QUANTITÉ	NO. ITEM
--------	----------	----------

# Evolution Elite® Friteuse ouverte



**Friteuse ouverte, 3 cuves,  
modèle HENNY PENNY-143**

## Caractéristiques standards

- Cuit la même quantité de produit avec 40% moins d'huile que la friteuse standard 50 livres par cuve.
- Oil Guardian™ rétablit l'huile automatiquement en surveillant continuellement le niveau d'huile et en ajoutant de l'huile fraîche si requis.
- SmartFilter Express™
- Filtre les cuves individuellement au besoin.
- Déclenche le drain externe, aucune autre poignée ou valve.
- L'action de rinçage draine les résidus.
- L'huile chaude filtrée retourne dans la cuve prête pour la cuisson en moins de 4 minutes.
- Cycle complet de filtration sans ouvrir les couvercles de la friteuse.
- Le filtre Beacon® assure une filtration rapide.
- Cuves en acier inoxydable robuste avec garantie de 7 ans.

## Information générale

Les friteuses ouvertes Henny Penny de la série Evolution Elite® sont équipées de la technologie innovatrice réduisant la capacité d'huile ce qui permet à l'opérateur de réduire de façon significative la consommation d'huile à friture et de prolonger la vie de celle-ci.

Une plus petite cuve permet de cuire la même quantité de produits dans 40% moins d'huile. Le Sensor-activated Oil Guardian™ surveille le niveau d'huile et refait le plein automatiquement à partir d'un réservoir placé à l'intérieur de la friteuse. Ceci élimine le remplissage manuel et réduit la fréquence de la mise au rebut.

La filtration fréquente prolonge la vie de l'huile à friture, améliore la qualité du produit et réduit les coûts liés à l'huile.

- iControl™
- 10 cycles de cuisson programmables
- Modes inactivité et fonte
- Compensation de charge
- Contrôle proportionnel
- Repérage du filtre
- Mode nettoyage
- Changement facile de langue
- Cuve complète, séparée ou la combinaison des deux
- L'option AutoLift baisse et relève automatiquement le panier pour commencer et terminer le cycle de cuisson. (disponible pour charge additionnelle)
- Panier robuste et amovible pour le nettoyage.
- Éléments articulés favorisant un nettoyage rapide et facile de la cuve

- MODÈLE HENNY PENNY-141** 1-cuve électrique  
**HENNY PENNY-142** 2-cuves électrique  
**HENNY PENNY-143** 3-cuves électrique  
**HENNY PENNY-144** 4-cuves électrique

Le filtre Beacon® avise l'opérateur lorsqu'une cuve en particulier doit être filtrée. SmartFilter Express™ vous indique quand déclencher le drain externe, ensuite drainer et filtrer l'huile, faire disparaître les résidus et retourner l'huile chaude filtrée dans la cuve, ceci en moins de quatre minutes. Les autres cuves continuent la cuisson sans interruption.

Les friteuses ouvertes Henny Penny de la série Evolution Elite® récupèrent leur température très rapidement et méritent la mention **ENERGY STAR®** avec leur efficacité énergétique de plus de 85%.

iControl™ permet une opération programmable simple en plus d'une multitude de caractéristiques de friture et de gestion de l'huile. Faites votre choix parmi les configurations de 1, 2, 3, ou 4 compartiments avec cuve divisée et modèles AutoLift disponibles. Station de décharge optionnelle avec profile assorti.

- 4 roulettes robustes, 2 avec barrure.
- Construction en acier inoxydable pour la durabilité et la facilité de nettoyage.

## Accessoires livrés avec l'unité

- ◆ Paniers pleine grandeur ou demies pour chaque cuve (disponible pour charge additionnelle).
- ◆ 1 support de panier pour chaque cuve.
- ◆ Outil de levée des éléments.
- ◆ Manuel d'installation et d'opération.

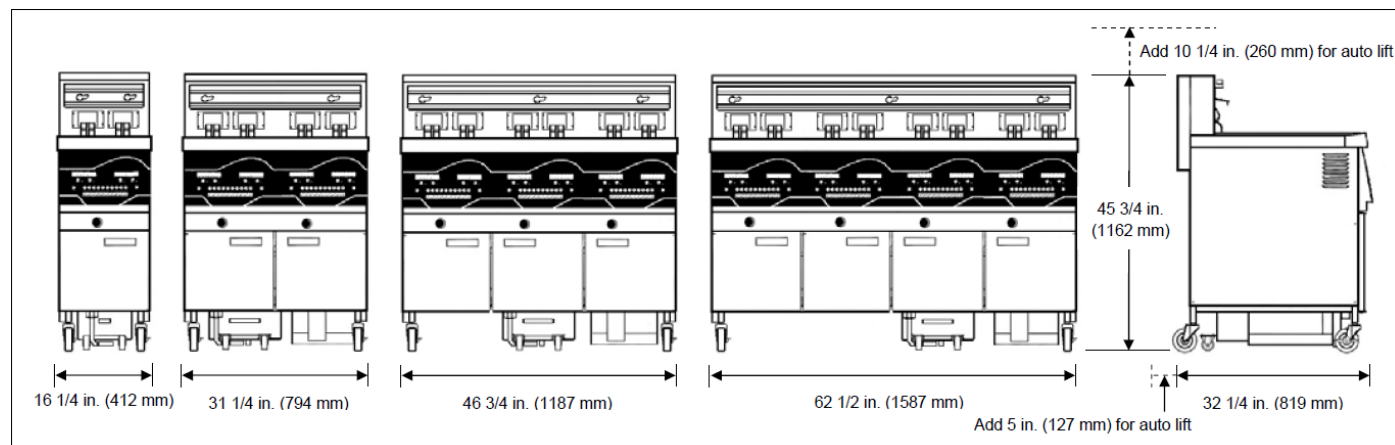
## Accessoires optionnels

- Station de décharge FDS-210 optionnelle avec profile assorti – peut être rattachée.
- Navette ODS-300 50 lbs pour disposer de l'huile
- Couvercles de cuve
- Tampons SmartFilter™, filtres SmartFilter™, contenant pour la mise au rebut de l'huile

# PROJET

# NO. ITEM

# Friteuse ouverte Evolution Elite®



## Dimensions

	EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
Largeur	16 ¼ po (412 mm)	31 ¼ po (794 mm)	46 ¾ po (1187 mm)	62 ½ po (1587 mm)
Profondeur	32 ¾ po (819 mm)	32 ¾ po (819 mm)	32 ¾ po (819 mm)	32 ¾ po (819 mm)
Hauteur	45 ¾ po (1162 mm)	45 ¾ po (1162 mm)	45 ¾ po (1162 mm)	45 ¾ po (1162 mm)

## Certifications de laboratoire



## Dégagement requis

Côtés : 6 po (152 mm) débit d'air  
 Arrière : 6 po (152 mm) débit d'air, connexions  
 Devant : 30 po (762 mm) navette pour huile  
 Dessus : 11 po (280 mm) pour AutoLift

## Dimensions -emballé

		EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
Longueur			38 po (965 mm)	53 ½ po (1359 mm)	68 ¾ (1734 mm)
Profondeur	Contactez Henny Penny		38 ½ po (978 mm)	38 ½ po (978 mm)	38 ½ po (978 mm)
Hauteur			54 ¾ po (1391 mm)	54 ¾ po (1391 mm)	54 ¾ po (1391 mm)
Volume			46.3 pi.cu. (0.90 m³)	65.3 pi.cu. (1.85 m³)	83.3 pi.cu. (2.35 m³)

## Électricité

Volts	Phase	Cycle/ Hz	Watts par cuve	Amps par cuve	Fil
208	3	60	14000	39.0*	3+G
240	3	60	14000	34.0*	3+G
220/ 380	3	50/60	14000	25.2	3NG
230/ 400	3	50/60	14000	25.2	3NG
240/ 415	3	50/60	14000	25.2	3NG

## Poids - emballé

	EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
Cuve				
1 complète	Contactez Henny Penny			
1 séparée	Contactez Henny Penny			
2 complètes	N/A	441 lbs. (200 kg)	554 lbs. (252 kg)	732 lbs. (332 kg)
2 séparées	N/A	472 lbs. (214 kg)	580 lbs. (263 kg)	732 lbs. (332 kg)
3 complètes	N/A	N/A	528 lbs. (265 kg)	719 lbs. (326 kg)
3 séparées	N/A	N/A	606 lbs. (275 kg)	745 lbs. (338 kg)
4 complètes	N/A	N/A	N/A	702 lbs. (319 kg)
4 séparées	N/A	N/A	N/A	758 lbs. (344 kg)

## Chauffage : éléments immergés

	EEE-141	EEE-142	EEE-143	EEE-144
Débit	14.0 kW total	28.0 kW total	42.0 kW total	56.0 kW total

Capacité d'huile : 15 qts ou 30 lbs. (14 litres ou 13.6 kg) par cuve

## Les unités utilisent 208V et 240V

**NEMA 15-50P**  
**Non disponible au Canada**

**Ou**  
**Nema 15-60P**

\*Ampérage additionnel requis pour opérer les éléments électriques non chauffants.



Distributeur autorisé : **BAZINET TAYLOR LTÉE.**

4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2

T : 514.735.3627 \* F : 514.735.9860

[info@bazinet-taylor.ca](mailto:info@bazinet-taylor.ca)

[www.bazinet-taylor.ca](http://www.bazinet-taylor.ca)

2022 rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, Québec, G1N 4L5

T : 418.659.7170 \* F : 418.659.3682

1.888.829.5672